

国庆小长假餐饮工作总结 餐饮国庆节工作总结(汇总5篇)

总结是写给人看的，条理不清，人们就看不下去，即使看了也不知其所以然，这样就达不到总结的目的。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

国庆小长假餐饮工作总结篇一

作为刚毕业的xx届学生，我并没有太多的工作经验，寥寥无几的经历让我在刚来到xx的时候也遇上过麻烦，感受到过困惑。但是还好我都挺过来了而且我也在这段时间学习了在这个岗位上不可缺少的各种经验，这让我彻底的从一个学生准变成了一介职业人。这样的转变虽然并不代表我已经足够成熟，但我相信这是我长的标志为了纪念这段时间，我特将这段时间的工作总结一下，在怀念的时候，也能知道自己有那些做的不好的地方。我的收银员工作总结如下：

本来经过多次碰壁的我并没有对这里报多期望，只是抱着多少试试的心态来参加。结果突如其来的结果让我措手不及虽然高兴自己能有一份工作，但是却有因为自己准备不充分而慌乱。终于当我踏上了xx的收银台的时候，_领班亲切的接待了我，并给我讲了餐厅的基本情况后亲自将我带到了我的工作岗位——前台。因为xx餐厅还挺，来这里吃饭的人流也不在少数，所以配备多名收银员是必须的。之后我的一段时间都是作为前台那位前辈的学徒来度过。虽然前台其实要了解的东西不多，稍微讲解一下我就知道该怎么做了，但是我们这里也是主打服务流，所以对于前台服务的要求也是一点也不低，要时刻注意自己的接待举动，这才是我真正感到麻烦的。

在工作了一段时间后，我已经差不多熟悉了这里的工作模式，接待的礼仪也在一次一次的工作中变成了本能的技巧。我和带教同事的工作内容都是一样的，迎接客人、提供咨询之类的服务、收银、送别客人。虽然听着就是很简单的一条线，但是其实中间有不少需要学习和随机应变的地方。

最主要的就是咨询方面，作为一家颇受好评的餐厅，我们餐厅准备的菜式和其他的活动都是不少，有些不了解的客人或是挑剔的客人就会前来咨询。这就要求我们必须对餐厅的菜品和活动之类的都了如指掌，而且还能回答的让客人满意一开始我觉得这很难，但过久了我就知道，只要用心，就算是普通的服务员也能把这些东西倒背如流。

工作是适合我的工作，同事是非常亲切的朋友，老板也非常的和善，那我还有什么理由不努力呢虽然现在的我已近基本做好了自己的工作，但是社会是在不断的进步的，面对越来越挑剔的客人，我们不能怪客人，只能想想自己为什么没有做到位。

国庆小长假餐饮工作总结篇二

1、各种经济指标完成情况

全年餐饮部实现营业收入□xx年1月1日至11月31日

共：2110000元比去年的：2162135元，下降：52135元，今年平均值104.28，年上座率：0.029%，完成了酒店公司和其他会议团队的接待任务，重大投诉率为0。

1、部门规范管理

由部门管理人员于xx年年8月15日组成，每天中午11：15分对部门各区域进行检查，对查出问题逐一整改落实，并按制度规定奖罚分明，卫生稳步提高。

2、成本控制和节能降耗

结合后厨部制定了新的餐具管理办法。餐具分顺序，分类，分框收放，2分类清洗，3易碎品自己清洗，4每日定时开关灯，空调，热水器，5合理利用边角余料不浪费，6严格控制低值易耗品，做到领用有记。

3、做到抓“销售”抓“内务”

发动部门全员营销，主要以口碑式宣传。2规范了仓库和布草管理仓库，布草由领班专人负责整理和清点，小方巾由部门定人清洗存放。

4、建立出品估清供应监督制度。

5、抓“培训”抓“落实”。

培训1礼节礼貌和服务意识，2铺台布，托盘，摆台，上菜，斟酒，口布叠花，3亲自参与服务工作并定时检查。

6、做到美丽酒店，安全酒店。

做好环境卫生，护好外围绿化，重点防火防盗，注重食品安全，保证自身安康。

7、制度面前人人平等。

1、仍有一些员工的主观能动性较差，机械性地去工作，部分员工自律性较差，如：站位纪律，服务礼貌用语，餐中服务等。

2、部分员工仍缺乏团队协作意识。

3、个别管理层在执行力方面仍需要进一步加强。

4、个别员工仍缺乏节约意识。

针对xx年的工作特制定计划如下：

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想。

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

xx年是一个新的起点，我决心一如既往的视酒店的发展为己任，视部门的发展为己任，视员工的发展为己任，视自己的发展为己任，在酒店领导的带领下，全体员工团结一心努力工作下，酒店的明天更加辉煌。

国庆小长假餐饮工作总结篇三

上半年的情况相对而言还算数关的，但在总结的过程中，我也发现了一些问题。所以对于这上半年餐饮部的一些工作，我想在此刻好好的进行一次总结，我也相信我作为餐饮部的一员，我可以更好的去做好自己的工作 and 责任。在下半年继续为餐饮部贡献我自己的力量，也希望自己可以通过今年这一年的磨砺，让自己有所长进。

1、个人能力上

我来到餐饮部的时间不算长，也就两年的样子。一开始我确实对餐厅的环境不是很熟悉，也是花了很长一段时间才适应过来的。其实作为一名厨师，熟悉感是非常重要的，这是我们做菜的灵感和诀窍。如果没有一个好的状态，或许各个味道也会有所不同。虽然说着部分局限于技能之内，但是我想对于我个人而言，状态才是最重要的。上半年，我们整体的局势也不是很稳定，所以餐饮部也面临着很的挑战，这也是对我们厨师能力的一次严格考验，而这一次，我想自己也是在这样的逆流之中成长了起来的，提高了自己的能力，也提升了我对事业的热爱。

2、业务增长上

这半年总的来说是对我一次巨的考验，不仅要研发新的菜品，而且要在过去的菜品中选择性改良。我来到餐厅的时间不长，对过去很多菜品也没有研究透彻。加上自己是一个比较慢热的人，所以这件事情对于我来说，更是考验着我，让我有一些慌张。但是好在有同事们的协助，改良菜品的任务我还是顺利的完成了。但是研发新菜品我还是有一些落后的，对于这一点，我也是要求在下半年进行改正的。

3、态度提升上

上半年虽然顺顺利利的度过了，其实我自己还是有很多次的省的。以前自己总是一个人来往，现在通过这半年，我有了一群新的朋友，一群合适的伙伴。对我的工作而言，也是有很大的助的。这也告诉了我要端正好自己的态度，才有可能在自己的职业生涯上，有属于自己的那一个位置，也能让我在这样的一段工作中，实现更多自己的抱负和理想。我想，这才是事业给我最为珍贵的价值，我也相信自己能够通过上半年的努力，一定会为下半年带来一些更好的选择和机会。我也会为此而加倍努力，在下半年这关键的半年里，取得更

好的胜利！

国庆小长假餐饮工作总结篇四

国庆节是举国同庆、家人相聚的好日子，庆祝自然就少不了会餐，酒店部门领导高度重视，制定国庆节促销活动方案，国庆节餐厅促销，以国庆节为大背景，结合自己的产品特点，做出适合自己的促销活动。结合客房推出758元房包餐活动，团购158元活动，酒店官方微信等促销活动，全日餐厅推出海鲜自助餐，为了增加特色，在活动期间增加了传统小火锅，得到了客人的一致好评。

十一期间总接待了散客2282人，其中早餐1711人用餐，午餐114人用餐，晚餐457人用餐，总收入141778元，其中早餐收入72100元，午餐收入15484元，晚餐收入54194元。

- 1、 为了增加餐厅整体氛围，全日餐厅统一布局调整台型，在餐桌上摆上一瓶色泽鲜艳的插花，给消费者带来优美的用餐环境。
- 2、 在菜品上厨师长根据自己多年的经验经过思考，反复的调整菜品，为满足每位客人的口味。
- 3、 本部门人员力量不够，30号进了6名帮工，增加员工培训，自助餐服务流程，火锅服务流程，促销特色，服务态度意识培训等，结合模拟式演练，让员工更快的了解工作流程。
- 4、 30号对本餐厅整体做了细节卫生。

1、全日餐厅每天开早、中、晚三餐，活动期间全日餐厅员工全体加班，考虑员工长时间加班，在不忙时合理安排员工休息。

2、对部门员工做了细致的分工，分为早晚两个班次，每个班

次6名员工，领班1名，领位1名，餐台1名，服务3名，各为其职。

3、1-2号是客人用餐上升期，3-5号是用餐高峰期，6-7号下降期，在6-7号客流量少时，合理安排员工倒休。

4、每天领位18:00会询问前台，统计在住客房率，通知厨房为转天三餐做准备。

1、在工作的过程中不够细节化。

2、服务员的服务意识不够，没能及时清理客人所用过的餐具。

3、4号早餐是客人用餐高峰期，出现菜品断档情况。根据以上的问题与不足，我将以更高的标准要求自己，加强本部门的管理，加强对员工的培训，在以后的工作中，能踏上一个新的台阶，更上一层楼。

国庆小长假餐饮工作总结篇五

下个月的工作重点当然还是以销售为主，目标肯定要超越6月份。但除了销售外，还有其他的工作计划要落实：

1、要健全完善本餐厅的多项制度，如奖罚制度，餐厅规章制度以及值班制度和招聘制度等，奖罚制度要落实到个人，奖罚分明。

2、紧招聘并加强员工的培训，因大多员工是短期（又走了俩长期的），所以前一段时间一直没有进行系统的培训。我想在不断补充人员的同时抽时间对员工进行几次系统的培训，主要针对对客服务！

3、定完善一套针对本餐厅的奖罚制度，并在7月份实施，落实到人。

4、议完善员工工资待遇制度。从开业至今，一直没有什么书面上的薪水制度表，纯凭口头协议，非常的不规范，并且所有员工都拿相同的工资。我建议恢复打分制度；对于长期的优秀员工应该每隔一段时间将薪水加一点。可以缩短加薪时间，也可以少加，但不能一直不加！否则很难留住那些优秀的员工，并影响正常招聘。

5、着顾客的增多，来本店的老顾客会很多，办卡的顾客也会增多，我建议制定完善一套会员信息的制度，如将客人的信息资料录入电脑，客人假如遗失或忘记带卡，可以凭身份证、电话及和密码找回；也方便我们自己对会员的管理查询，一举两得！

6、客服务一直我们服务行业的重中之重，所以要约束店内所有员工并以身作则，严格按照餐厅对客服务流程中的制度去做，微笑服务，将与客人的之间的冲突降低为零。

7、成一月一大总结，一周一小结的习惯。以1周为周期，来审视上一周的工作，总结出现的问题，及时调整或解决。不至于与指定的计划偏差过大，有助于更好的完成本月的目标和计划！

以上是个人对于前一阶段的工作一些见解和看法，有许多是自己亲身经历后的见解。出现的问题要主观和客观的综合分析，不难找出问题的所在，然后对症下药，必然迎刃而解！谁都希望在以后的工作中所有问题不在有，那都是胡扯！所以必须坦然面对那属于自己的困难，用属于你自己的正确的方法去解决掉它！虽然未来的路会很漫长坎坷，也许会面的更大的压力和困难，但我想，在我们团队面前，在我们充分的准备面前，神马都是浮云！